

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
 <p>6 individuels</p>		<h2 style="text-align: center;">Gnocchis</h2> 	
Farine		0.500	<p><u>Feuilletage rapide</u>  <i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i>                      Peser, tamiser la farine                      Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine                      Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments                      Faire une fontaine                      Ajouter le sel                      Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe)                      Bouler la pâte                      Laisser reposer 5mn couverte                      Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn                      Idem pour les cinq tours                      Allonger et détailler</p>
Sel		0.010	
Eau environ		0.250	
Beurre		0.400	
Eau		0.125	<p><u>Pâte à choux</u>                      Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.                      Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.                      Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.                      Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban                      Dresser à la poche</p>
Lait		0.125	
Sucre		0.005	
Sel		0.005	
Beurre		0.100	
Farine		0.135	
Œufs		0.250	
Beurre		0.025	<p><u>Béchamel</u>                      Faire un roux avec le beurre et la farine                      Incorporer petit à petit en fouettant pour éviter la formation de grumeaux : la crème et le lait.                      Assaisonner.                      Incorporer le gruyère râpé.                      Laisser refroidir</p>
Farine		0.025	
Crème		0.125	
Lait		0.125	
Sel, poivre, muscade		0.050	
Gruyère râpé			<p>Progression                      Cuire à blanc les fonds de tartes en feuilletage                      Faire bouillir un court bouillon avec du fond de sauce, poisson ou volaille                      Faire tomber à la poche, des petites quenelles de pâte à choux                      Elles tombent au fond, quand elles remontent, elles sont cuites                      Les retirer du court bouillon et les refroidir dans de l'eau froide                      Les égoutter sur papier absorbant                      Puis les mélanger à la crème béchamel tiède                      Garnir avec une cuillère à soupe les fonds de tartes                      Recouvrir de gruyère râpé                      Tailler une coquille de beurre à l'aide d'un coquilleux et la disposer au centre</p>